IT **Manuale d’istruzioni** 3
Piano di cottura da incasso
GB **Operating and maintenance instruction for hobs** 19
Electric hobs
ES **Manual de instrucciones** 30
Placa de cocción empotrable

FHI 754 4I ST CTX

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Gentile cliente

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.
Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'imgombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore.Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Avvertenze importanti **4**
Installazione piano cottura **5**
Collegamento alla rete elettrica **6**
Caratteristiche tecniche **7**
Piano cottura in vetroceramica **9**
Gestione piano cottura **9**
Tabella errori **15**
Pulizia e manutenzione piano cottura **17**

AVVERTENZE IMPORTANTI

- L’incasso e il collegamento elettrico dell’apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell’apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell’apparecchio e avvertiteli del pericolo d’ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d’olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l’apparecchio per riscaldare l’ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perchè si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l’apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e.detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l’alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L’apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L’apparecchio é prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l’utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l’utilizzo dell’elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l’elettrodomestico.
- Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti

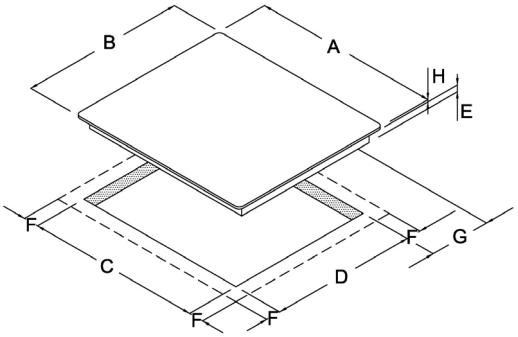
Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l’ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l’ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

INSTALLAZIONE PIANO COTTURA

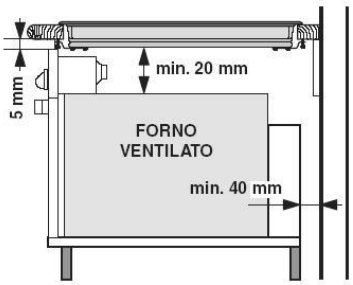
Avvertenze importanti

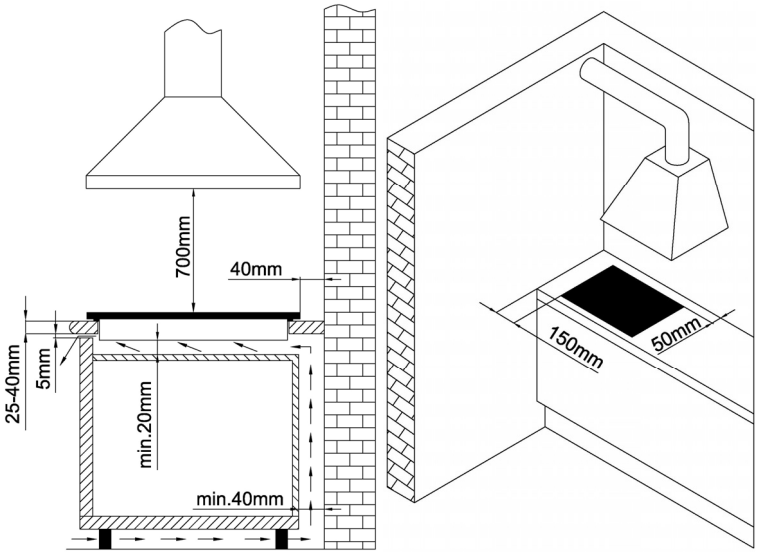
- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

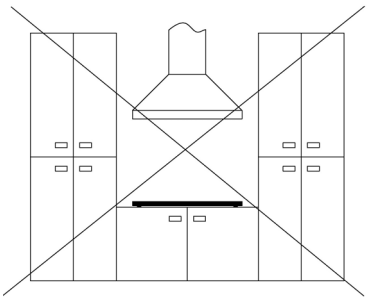
Misure del taglio pannello cottura a induzione a incasso



A	750mm
B	465mm
C	740mm
D	455mm
E	45mm
F	10mm
G	50mm
H	1,6mm







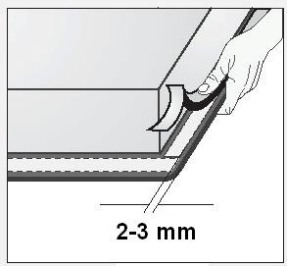
- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.
Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso

Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.
L'incasso senza la guarnizione è vietato!

La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:
- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.



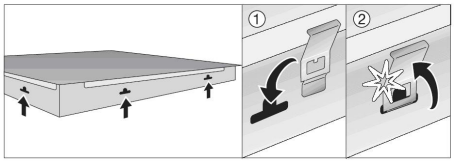
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovraporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

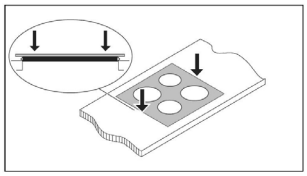
Procedimento dell'incasso

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.

Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).

- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi.
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.





COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico può essere eseguito solo da personale qualificato. La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I connettori di collegamento sono a portata quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento bisogna verificare che la tensione scritta sulla targhetta corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano in vetroceramica si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona se è collegato alla corrente alternata 220-240V ~.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Per la sicurezza contro incendio, gli apparecchi di questo tipo possono essere incassati fra un mobile più alto di esso e dall'altra parte contro il mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Parti di collegamento elettrico, e parti isolate, devono essere protette dalla possibilità di essere toccate.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finchè non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

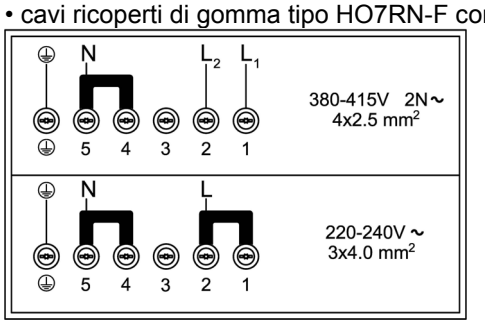
ATTENZIONE!

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra . Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

Schema di collegamento

Per il collegamento si possono usare:

- cavi ricoperti di gomma tipo HO5RR-F con fili di colore giallo/verde,
- cavi ricoperti di gomma tipo HO7RN-F con fili di colore giallo/verde.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	FHI 754 4I ST CTX
Larghezza	750 mm
Collegamento elettrico	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tipo interruttori	Sensori elettronici
Zone di cottura (mm/kW)	
Davanti a sinistra	184x220 / 2,1 (P=3,7)
Dietro a sinistra	184x220 / 2,1 (P=3,7)
Dietro a destra	210 / 2,3 (P=3,7)
Davanti a destra	180 / 1,85 (P=3,0)
Potenza totale (kW)	7,4

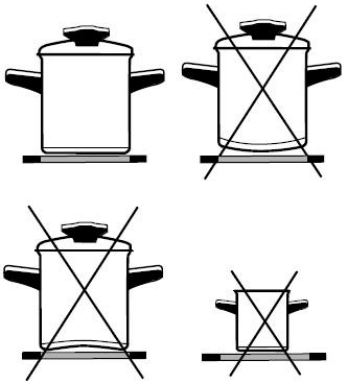
P= Potenza massima

Principio funzionamento piano cottura

- Nel pannello in vetroceramica sono state inserite quattro zone cottura. La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.
- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
- La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

IMPORTANTE!
Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perchè quest'ultima si può danneggiare.

Pentole adatte per piano cottura ad induzione



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

Zone cottura	Ø min. fondo pentola	Ø max. fondo pentola
184x220 mm	145 mm	180 mm
Ø210 mm	150 mm	210 mm
Ø180 mm	145 mm	180 mm

Esperimento con calamita
Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole
Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.
Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

Piano cottura si danneggia:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con **il diametro troppo piccolo).**
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

Livelli cottura

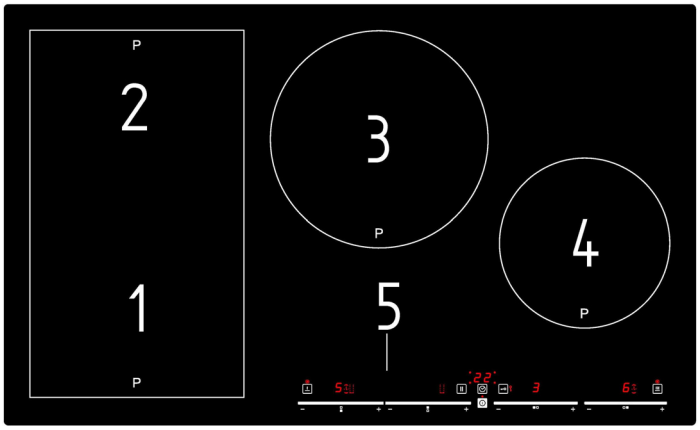
La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti. Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostire,rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

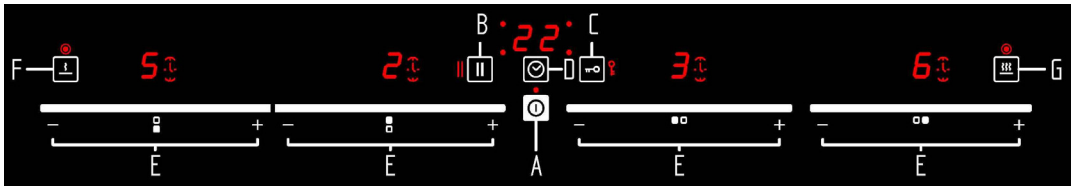
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poichè grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggierebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA



1. Zona cottura a induzione anteriore sinistra
2. Zona cottura a induzione posteriore sinistra
3. Zona cottura a induzione posteriore destra
4. Zona cottura a induzione anteriore destra
5. Unità di comando del piano cottura



Elementi di gestione piano cottura

A. Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
B. Sensore attivazione pausa
C. Sensore attivazione chiave
D. Sensore attivazione Timer
E. Cursore
F. Sensore attivazione funzione Keep Warm (42°C)
G. Sensore attivazione funzione Keep Warm (74°C)

Funzionamento del cursore

0

Semivalore

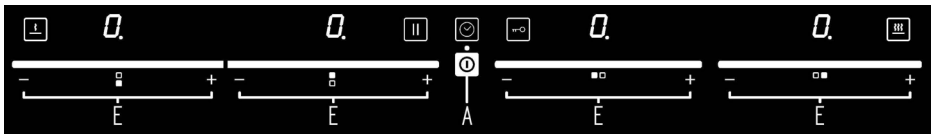
Valore massimo

Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione errori).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Accensione piano cottura

- Toccare il sensore (A) per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza è acceso »0.«.



La prossima operazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Accensione zone cottura

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore (A) potete nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

- Toccando il cursore (E) della zona di cottura desiderata, viene impostato il livello di cottura da 1-9.

Premendolo per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: scivolando verso destra, il valore aumenta, scivolando verso sinistra viene ridotto. Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata. Se si rimane su un punto del cursore per almeno 3sec., viene attivato il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo riscaldamento veloce automatico).

Modifica livello di potenza delle zone di cottura

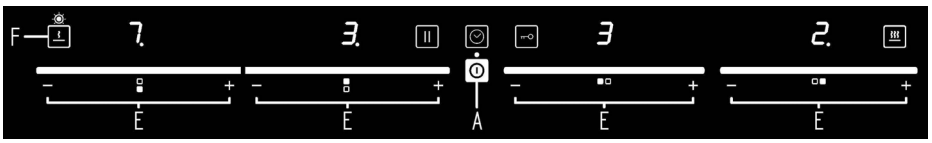
- Toccando il cursore (E) della zona di cottura desiderata, o scivolando sullo stesso, si può modificare il livello di potenza.
- Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura continua a riscaldarsi conforme al nuovo livello di potenza impostato.

Funzione Keep-Warm

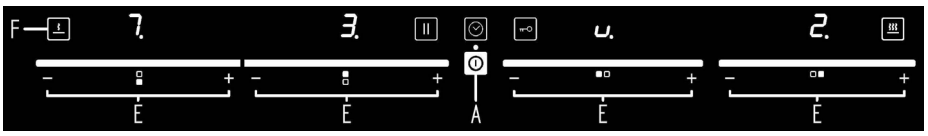
Questa funzione permette di mantenere i cibi, già cucinati, a temperatura .
La zona di cottura prescelta funziona a bassa potenza.

Attivazione Keep Warm (42°C):

- Premere il sensore (F). Il led sopra il tasto inizia a lampeggiare.

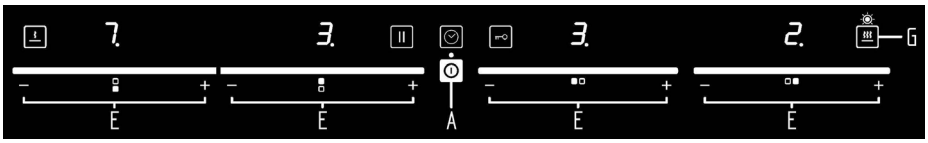


- Entro 5 secondi premere sul cursore della zona cottura prescelta.
- Nel display della zona cottura viene visualizzato il simbolo “u.”.

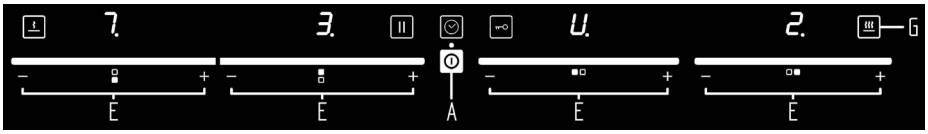


Attivazione Keep Warm (74°C):

- Premere il sensore (G). Il led sopra il tasto inizia a lampeggiare.



- Entro 5 secondi premere sul cursore della zona cottura prescelta.
- Nel display della zona cottura viene visualizzato il simbolo “U.”.



Disattivazione Keep Warm:
Per disattivare questa funzione basta modificare il livello di cottura della zona interessata.

Spegnimento zone cottura

Premendo l’inizio del cursore (E) della zona di cottura prescelta, il livello di potenza viene impostato a »0.«. Un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.

Spegnimento del piano di cottura

- Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il sensore (A).
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti gli indicatori tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano ‘H’, indicazione del calore residuo.
- Se il piano di cottura viene spento prima della fine della cottura, si può sfruttare il calore residuo, risparmiando così l’energia elettrica.

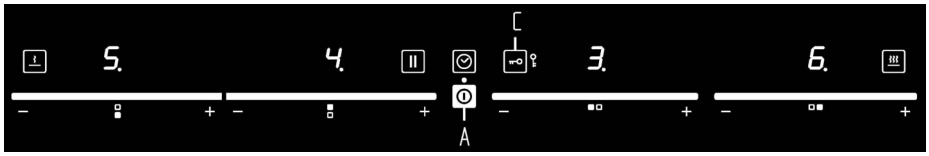
Blocco unità di gestione/ protezione bambini

Attivando il bloccaggio di sicurezza è possibile impedire il funzionamento e l’utilizzo delle zone di cottura. In questo modo il bloccaggio funziona anche come sicurezza bambini.

Bloccaggio dell’unità di comando

- E’ possibile attivare il bloccaggio se il piano di cottura è acceso.

• Per inserire il bloccaggio bisogna premere il sensore (C) per circa 3 secondi; il led a destra del tasto s'illumina.



• Il bloccaggio di sicurezza protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne il sensore per accensione/spegnimento del piano (A) e il sensore di bloccaggio (C).
• Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
• Quando i timer programmati terminano il rispettivo tempo gli allarmi possono essere spenti attivando qualsiasi tasto senza bisogno di sbloccare il controllo.
• Se il piano viene spento accidentalmente, l'utente ha 6sec. per accendere il piano, premere il tasto chiave per sbloccare il piano, e attuare il tasto di pausa (B) così da ripristinare la situazione precedente allo spegnimento (funzione Recall).

Debloccaggio dell'unità di comando
• Per eseguire il debloccaggio bisogna premere il sensore (C) per circa 2 secondi; disinserimento viene confermato da un breve segnale acustico. Il led a destra del sensore si spegne.

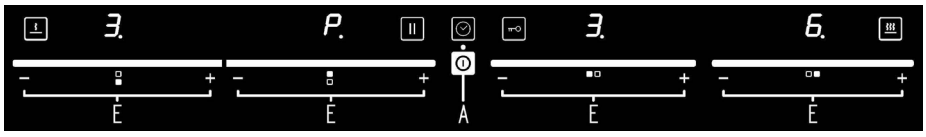
Indicazione calore residuo

Non appena una zona di cottura calda viene disinserita o viene disinserito l'intero piano di cottura, l'indicatore visualizza »H« segnalazione di »**la zona di cottura è calda**«. La durata della segnalazione è calcolata in base al livello di cottura è dipende per quanto tempo una zona di cottura è stata inserita. In certi casi, sebbene la segnalazione "H" sparisce, (interruzione dell'alimentazione elettrica, una pentola con cibo caldo lasciata sulla zona di cottura) la zona di cottura può ancora essere calda.
Attenzione, pericolo di ustioni!

Impostazione cottura particolarmente potente (zona cottura con simbolo "P")

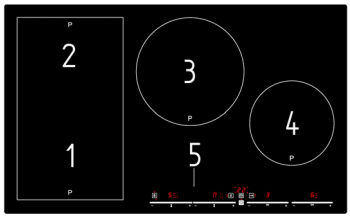
Per una cottura veloce potete usare, sulle zone cottura indicate, l'impostazione per cottura particolarmente potente. Così, con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'accensione, la potenza aggiuntiva è attiva per 10 minuti.
Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Questo è mostrato sul display del livello di potenza in modo che si mostrano, alternandosi per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

Accensione cottura particolarmente potente
• Toccare il cursore (E) della zona di cottura desiderata, o scivolare sullo stesso fino al raggiungimento della max potenza, oltre il livello 9, che si rivelerà P. La potenza aggiuntiva di cottura è attiva.
Il display mostra il simbolo »P« e passati 10 minuti, la potenza passa automaticamente sul livello di cottura 9.



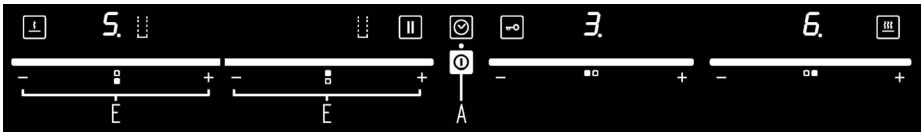
Spegnimento potenza aggiuntiva prima del tempo
La funzione potenza aggiuntiva può essere disinserita in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Funzione Bridge



Con questa funzione è possibile gestire due zone di ugual diametro e potenza. Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

Accensione funzione Bridge
Sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0:
• premere contemporaneamente un punto qualsiasi di entrambi i cursori (E) delle due zone predisposte per tale funzione (zone 1-2).
• ora le due zone funzionano insieme, sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello di cottura, il display della zona controllata si spegne e, i led a destra dei rispettivi display si accendono per indicare che la funzione è attiva..



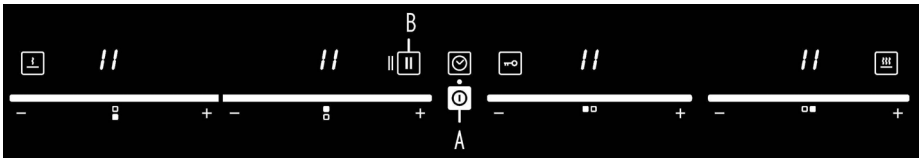
- quando è attiva tale funzione è possibile impostare il timer ma il led si accenderà solo vicino al display della zona di controllo, inoltre, non è possibile impostare la funzione di cottura particolarmente potente.

Spegnimento funzione Bridge
Premendo contemporaneamente un punto qualsiasi di entrambi i cursori (E) delle due zone di cottura interessate, si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano “0.”.

Funzione pausa e recall

Quando questa funzione è attiva, tutti i messaggi che vengono visualizzati nei display (errori, A, P, H, ecc) sono nascosti, il simbolo di pausa (II) ha la precedenza. Anche i timer vengono fermati e non continuano durante la funzione di pausa. I led a lato dei display se attivi continuano ad essere illuminati

Attivazione Pausa:
- Premere il sensore (B), il led a sinistra del tasto si accende.
- Su tutti i display compare il simbolo “II” e tutte le operazioni si bloccano.



Durante la funzione di Pausa:
- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED (timer, multi circuiti, ecc…) continuano ad essere accesi secondo lo stato.

La condizione di pausa può durare per max. 10 minuti. Se lo stato non è terminato entro questo tempo, il controllo si spegne.
La zona di cottura può essere accesa o spenta in qualsiasi momento con il sensore (A), in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.

Interruzione della modalità di Pausa
• Premere (B).
• Entro 10 secondi, premere un tasto qualsiasi.
Viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.

Funzione Richiamo

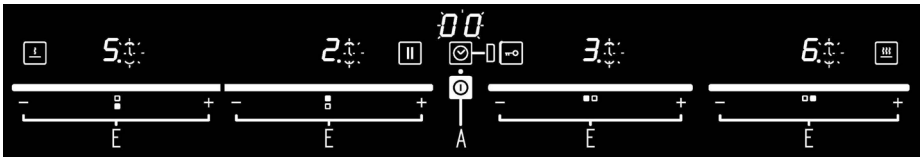
Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo il sensore (A).
Dopo lo spegnimento, l’operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere (B).
La funzione di richiamo può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona di cottura (livello di cottura> 0) indipendentemente che sia attivo o meno il blocco tasti.

Timer

L’orologio per la cottura a tempo del piano cottura facilita la cottura.

Accensione orologio
- Il piano di cottura deve essere acceso e la zona su cui si desidera impostare il timer deve essere attiva (livello di cottura >0).
- Premere il sensore accensione/spegnimento del timer (D), nel display del timer lampeggia il simbolo “00.”.

Su tutte le zone attive, a lato del display, lampeggia il simbolo del timer

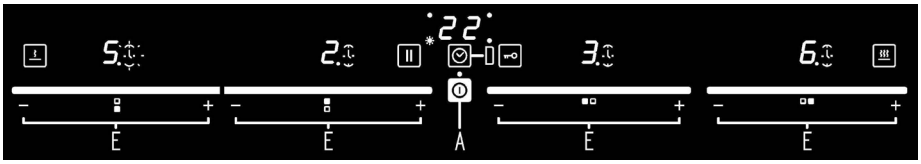


- Premere il cursore (E) della zona di cottura sulla quale si vuole impostare il timer, a lato del display lampeggia il led del timer.
- Il valore del timer viene impostato regolando sull’area del cursore.

Scivolando verso destra, il valore aumenta, scivolando verso sinistra, il valore viene ridotto in intervalli di 1 minuto.
- Quando il dito viene rimosso dal cursore, il timer comincia a contare il tempo impostato. Sull'indicatore viene visualizzato il livello di cottura.

Il led a lato del display del timer sta ad indicare che il timer è stato inserito.

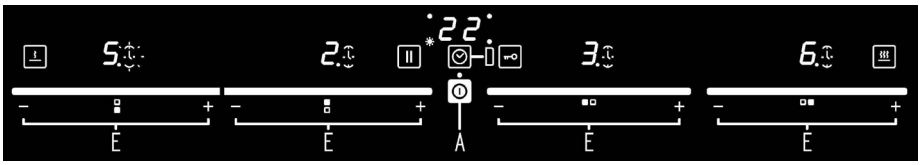
Se vengono impostate più zone di cottura a tempo, la zona con tempo residuo minore sarà contrassegnata dal led a destra del display della zona e il led a lato del display del timer lampeggianti, mentre quelli delle altre zone saranno accesi fissi.



Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni singola zona di cottura.

Modifica di tempo di cottura impostato
- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Toccare il sensore accensione/spegnimento del timer (D).
- Scivolando con il dito sul cursore (E) della zone di cottura prescelta, viene modificato il tempo della cottura in intervalli di 1 minuto.
- Rimuovendo il dito dal cursore, la zona di cottura funziona conforme al nuovo tempo di cottura impostato.

Tempo residuo
- Sul display del Timer viene visualizzato sempre il tempo residuo minore e la zona corrispondente viene riconosciuta dal led lampeggiante. Oppure il tempo minore è dell'avvertitore e nessun led lampeggia.



Per conoscere il tempo residuo delle altre zone su cui è stato impostato il Timer:
- Premere il sensore (D)
- Premere (una volta sola) un punto qualsiasi del cursore (E) della zona di cottura di cui si vuole sapere il tempo residuo.
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

Disinserimento del timer
Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo qualsiasi sensore oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Disinserimento del timer prima della scadenza del tempo impostato:
- Toccare il sensore accensione/spegnimento del timer (D).
- Premendo per 2 secondi l'estrema posizione inferiore del cursore, verrà disinserito il tempo impostato. Il tempo impostato può anche essere disinserito in intervalli di 1 minuto, scivolando sull'intero campo del cursore.
- Il led a lato del display del timer si spegne e il timer si disattiva.

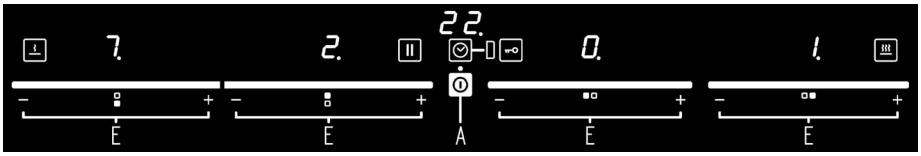
Il timer ha tre posizioni:
- Se viene premuto una volta è possibile impostare il tempo o vedere il tempo residuo di una qualsiasi delle zone cottura (seguendo le istruzioni riportate sopra)
- Se viene premuto 2 volte è possibile impostare l'avvertitore (seguendo le istruzioni riportate nel capitolo dell'avvertitore)
- Se viene premuto 3 volte viene visualizzato il tempo residuo minore.

Timer come avvertitore

Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

Impostazione avvertitore
Il pannello di cottura deve essere acceso e le zone di cottura non devono essere in funzione.
- Premendo 2 volte il sensore per accensione/spegnimento timer (D) attivate l'avvertitore.

• Scivolando con il dito sul cursore (E) di una qualsiasi delle zone cottura, impostate il tempo desiderato.



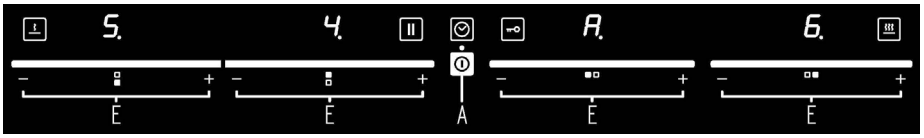
Il tempo residuo dell'avvertitore viene visualizzato anche se si spegne il piano.

Spegnimento avvertitore
Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento premendo qualsiasi sensore, oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.
Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:
• Il piano deve essere acceso.
• Premere 2 volte il sensore per accensione/spegnimento del timer (D).
• Scivolare sul cursore (E) di una qualsiasi delle zone cottura verso sinistra fino al valore »0«. L'avvertitore si spegne.

Riscaldamento veloce automatico

Se è stata attivata questa funzione, per un certo periodo, che dipende dal livello di potenza scelta, la zona di cottura funzionerà con la potenza massima e poi commuterà automaticamente al livello di potenza scelto della cottura susseguente. Il sistema di cottura automatico può essere inserito su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello "9" dove la potenza è al massimo costantemente.

• Il primo tocco sul cursore (E) della zona di cottura prescelta, deve essere di almeno 3 sec., viene visualizzato il valore "A" che indica l'inserimento del sistema di cottura automatico.
Il livello di cottura che viene premuto è il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce.
• Sul display si alternano "A" e il livello di cottura impostato.



A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e la "A" si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata riscaldamento automatico(min)	0,7	1,2	2	3	4	7	2	3

Spegnimento di sicurezza

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	8,5	6,5	5,5	4,5	3,5	3	2,5	2	1,5

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella sopra). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo »0« o »H«, se c'è il calore residuo. La zona cottura può essere spenta con il cursore (E) per l'impostazione livello cottura.

Esempio:
Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 3,5 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

Apparecchio di sicurezza contro surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni.
L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli.
Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto.
Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

Funzioni di sicurezza e segnalazione errori

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	ELIMINAZIONE
E03 + suono continuo, **o**	Attivazione continua del tasto, l'unità di controllo si spegne dopo 10 secondi. Liquido o utensili sopra il vetro alla zona di comando	Pulire il vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
U400	Connessione errata. Tensione >300V.	Controllare la connessione di rete. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
ER20	Difetto nel controller o nella sua memoria, con comportamento anomalo del touch control. Trasmissione dei dati della configurazione errata.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
Er22	Difetto di valutazione del tasto. Il touch si spegne dopo 3.5-7.5 secondi. Cortocircuito o interruzione vicini al sensore capacitivo	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
Er31	Configurazione dati errata. Assegnazione errata del touch all'induzione. Nessuna funzione o funzioni parziali. Configurazione automatica delle schede del filtro causata dal tipo sbagliato di touch. Errore di un componente del touch o la scheda del filtro.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
Er47	Errore di communicazione tra il touch ed il modulo. Difetto del touch. Il cavo del tocuh non è collegato correttamente o difettoso. Difetto dell'unità di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
Er36	Cortocircuito nel sensore di temperatura del touch control.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
Er37	Ritorno del segnale di registro al cursore per selezionare, relè o segmento non agganciato	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
Er42	L'unità di controller è oltre 5V fuori del range valido o troppa discrepanza	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
EA	I dati forniti dal sensore di temperatura del corpo di raffreddamento non sono plausibili Un impulso di controllo spegne il piano. Un impulso do controllo presente a piano spento. Difetto del converter AD. Errore di un componente dell'unità di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E2	Piano in sovratemperatura. Piano surriscaldato (cottura con pentola vuota) Calore di ritorno sui sensori delle piastre > della soglia di spegnimento.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E4	Configurazione irregolare, non plausibile.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E5	Segnali non validi della tensione di alimentazione. Unità di potenza difettosa. Picoflex o tubi non corretti. Spina o cavo difettosi. Scheda del filtro difettosa	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E6	Unità di potenza difettosa. Picoflex o tubi non corretti. Spina o cavo difettosi.Scheda del filtro difettosa	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E8	Ventola difettosa. Errore di un componente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E9	Rottura meccanica del sensore PT. Valore di resistenza fuori controllo. Unità di potenza difettosa.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E3	Display per l'utente: Pentola non applicabile. Questo errore ha parecchie ragioni interne al modulo.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore
E7	Errore Sub LIN tra il filtro e l'unità di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice d'errore

PULIZIA E MANUTENZIONE PIANO COTTURA

Fig.1

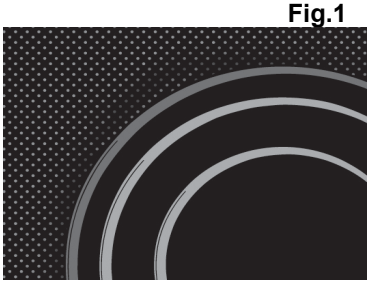


Fig.2

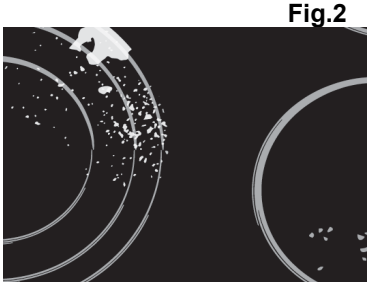


Fig.3

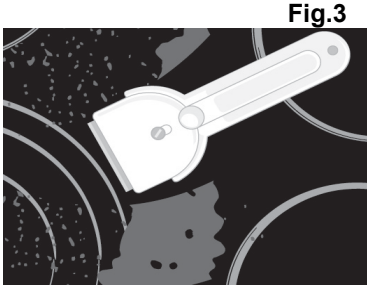


Fig.4

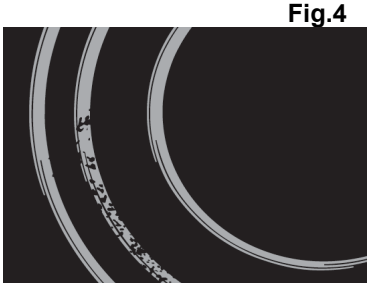


Fig.5

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

The Manufacturer strives for continuous improvements.
For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.
Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, anddescribe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may fi nd information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

he appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter “Electrical connections” and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

Important warnings	**19**
Mounting the built-in cooktop	**20**
Connection to the power supply	**21**
Tecnical information	**22**
Ceramic-glass cooktop	**24**
Hob control	**24**
Safety functions and error display	**30**
Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob	**31**

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation.
  Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for they safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.

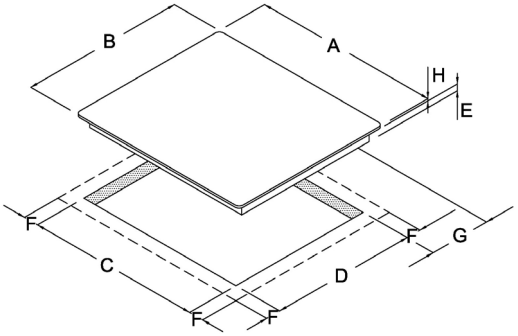
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

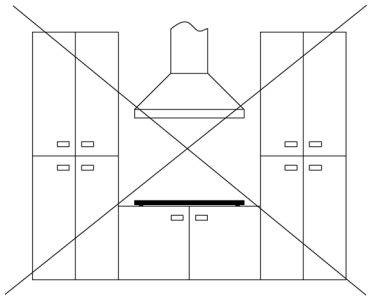
Caution !

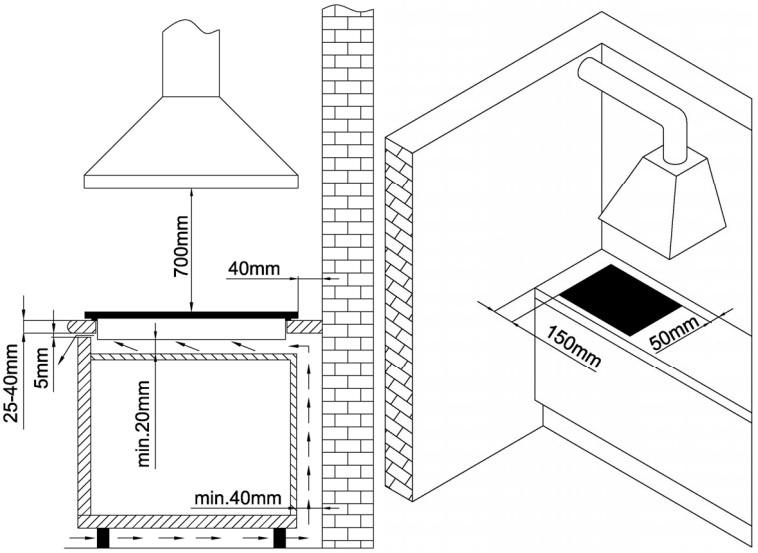
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualifi ed personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

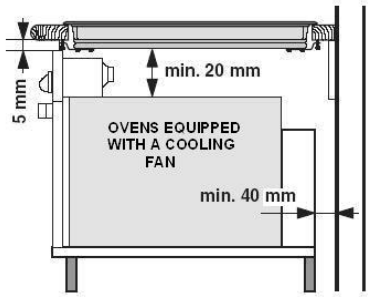
Built-in induction hob opening dimensions



A	750mm
B	465mm
C	740mm
D	455mm
E	45mm
F	10mm
G	50mm
H	1,6mm







- Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.

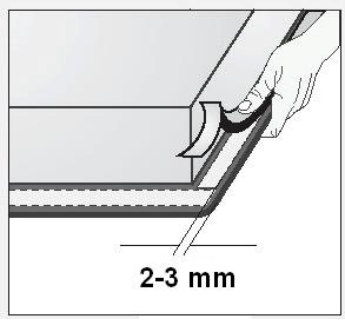
- Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for **ovens equipped with a cooling fan.**

Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening.
Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.

Installing the foam gasket

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.
Do not install the appliance without the foam gasket!

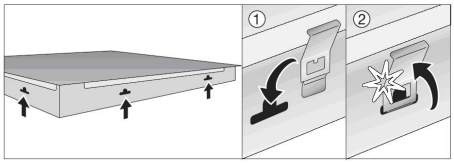
The gasket should be attached to the appliance in the following way:
- Remove the protective film from the gasket.

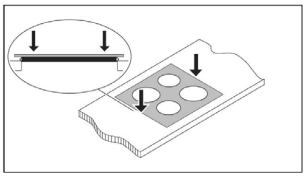


- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

Installation procedure

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.





CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualifi ed technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

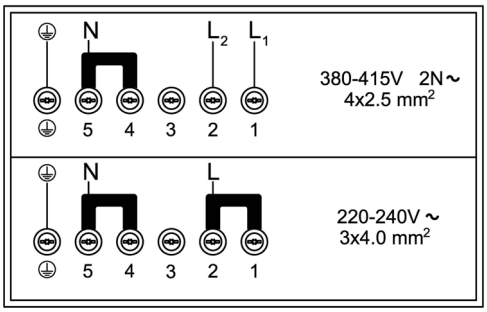
Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.
During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

ATTENTION !
Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.
The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol.
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation diagram

Connection may be carried out by means of:
- cables, model H05RR-F with yellow-green earthing cable;
- cables, model H07RN-F with yellow-green earthing cable.



TECNICAL INFORMATION

Type	**FHI 754 4I ST CTX**
Width	750 mm
Rated voltage	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Type of switch	Electronic sensors
Cooking zones (Ø, mm/kW)	
Davanti a sinistra	184x220 / 2,1 (P=3,7)
Dietro a sinistra	184x220 / 2,1 (P=3,7)
Dietro a destra	210 / 2,3 (P=3,7)
Davanti a destra	180 / 1,85 (P=3,0)
Potenza totale (kW)	7,4

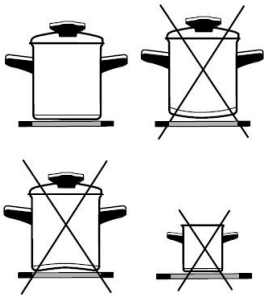
P= EXTRA POWERFUL SETTING

Hotplate function principle

- Ceramic glass hob is fitted with three or four hotplates. Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
- The hob is fi tted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.
  This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.
- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can me magnetized) which in turn originates whirling fl ows of current which then heat the hotplate.

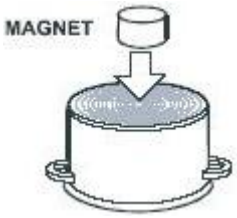
IMPORTANT!
In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.
Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

Appropriate cookware for induction hotplates



- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker (“economy pot”) keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should fi rst operate on maximum power, then follow the manufacturer’s instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- **When buying cookware, check if it bears the label “allows induction”.**

Cooking zones	Min. pan bottom Ø	Max. pan bottom Ø
184x220 mm	145 mm	180 mm
Ø210 mm	150 mm	210 mm
Ø180 mm	145 mm	180 mm



Magnet test
Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

Dish recognition
One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter “U”. If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.
At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:
- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

Power regulation

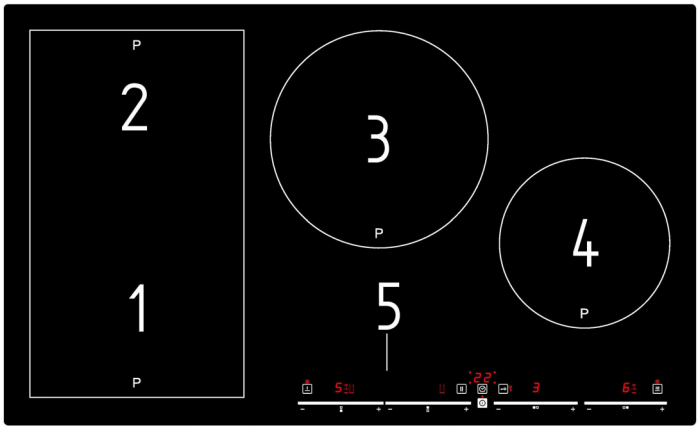
Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

Power Setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
6	Roasting, browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic initial setting
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

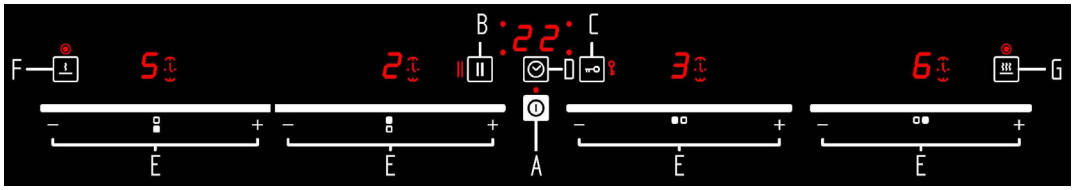
ENERGY SAVING TIPS

- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

CERAMIC-GLASS COOKTOP



1. Induction hotplate front left
2. Induction hotplate rear left
3. Induction hotplate rear right
4. Induction hotplate front right
5. Hob control panel



Hob control elements

A. ON/OFF sensor of cooktop
B. Pause function sensor
C. Safety lock on/off and child lock sensor
D. Timer sensor
E. Slide control
F. Warming function sensor (42°C)
G. Warming function sensor (74°C)

Slide control power

0

Medium power

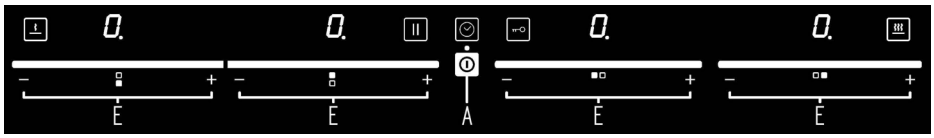
Full power

Hob control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization).
- Always keep the sensor surface clean.

Activating the hob

Touch the (A) sensor for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators indicate »0«.



Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off again.

Turning hotplates on

After turning the hob on using the (A) sensor, within the next 10 seconds start one

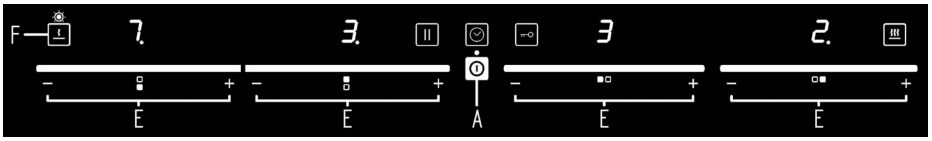
of the hotplates.
• Set the power level 1-9 by touching the slider (E). At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch.
By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set. If a specific point of slide control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

Changing hotplate power settings
- By touching or sliding along the slide sensor (E) you change power setting.
- When you remove the finger from the slide sensor, the hotplate starts to operate at selected power.

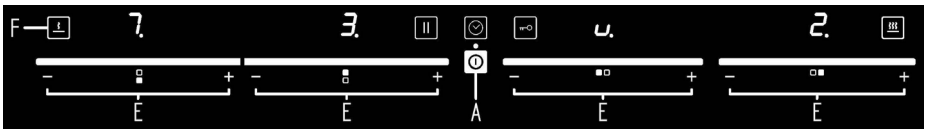
Warming Function

This function allows keeping warm already cooked food .
The selected cooking zone works at low power.

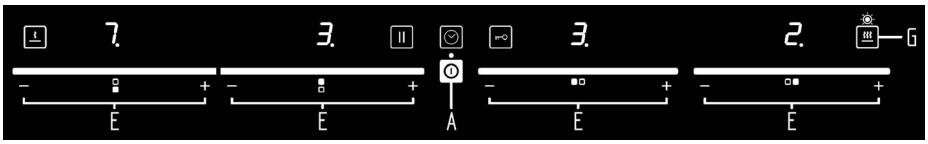
Activating Keep Warm (42°C):
- Press the key (F). The led above it starts blinking.



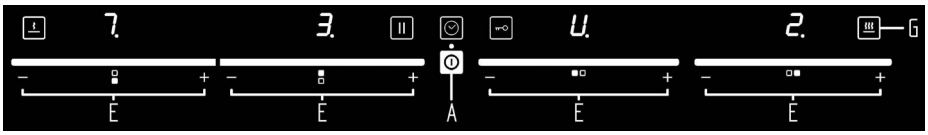
- Within 5 seconds press the cursor of the selected cooking zone.
- The symbol “u” is shown at the cooking zone’s display.



Activating Keep Warm (74°C):
- Press the key (G). The led above it starts blinking..



- Within 5 seconds press the cursor of the selected cooking zone.
- The symbol “U” is shown at the cooking zone’s display.



Deactivating Keep Warm:
To deactivate this function it’s enough to change the level of the selected cooking zone.

Switching hotplates off

Selected hotplate must be activated.
- By touching the slide sensor (E) at the start, bring the power setting to “0”. Short beep confirms the OFF position.

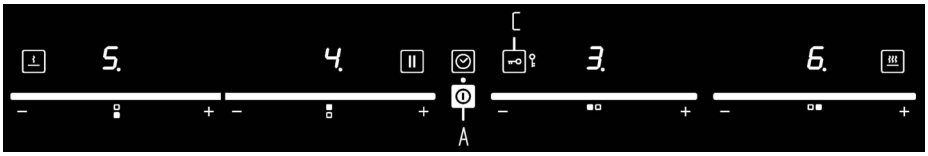
Switching the hob off

- The hob is switched off by pressing the main (A) sensor.
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning “H” sign as an indication of the remaining heat.
- If you switch the hob off prior end of cooking session, use the remaining heat and save electric energy.

Locking the control unit

By activating the key lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

Activating the control unit lock
- The cooktop must be turned on.
- Press the sensor (C) for approximately 3 seconds. The led to the right of it lights on, the block is active



- Safety lock prevents the activation of al sensors, except for (A) and (C) sensor.
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switches the hob.
- When the programmed timers finish their time, the alarms can be turned off by pressing any key without needing to unlock the control.
- If the cooktop is turned off by accident, the user has 6 seconds to turn the cooktop on, to press the Lock sensor to unlock the cooktop, and to activate the Pause sensor (B) in order to restore the situation before the turning off (Recall function).

Deactivating the control unit lock
- The cooktop must be turned on
- Press the sensor (C) for 2 seconds; after that, the unlocking is confirmed by a beep. The led to the right of the sensor turns off.

Residual heat indicator

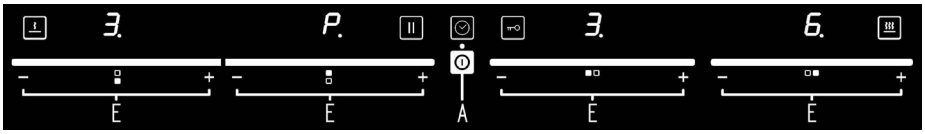
Glass ceramic hob also features remaining heat indicator “H”. Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol “H” is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.
Even when the symbol “H” disappears, the hotplate may still be hot.
Be careful of burns!

Extra powerful setting (hotplates marked “P”)

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking on indicated hotplates. This extra hotplate power is used for heating large quantities of food.
After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9.
During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited.
This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

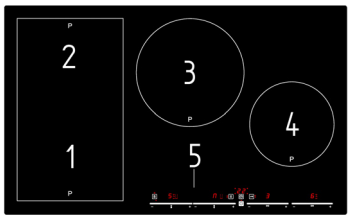
Activating extra powerful setting
- Touch the cursor (E) of the wanted cooking zone, or sliding on it until to reach the massimum power, after level 9, that is P. The additional power is active.

The display shows the symbol »P« and after 10 minutes the power goes automatically to level 9.



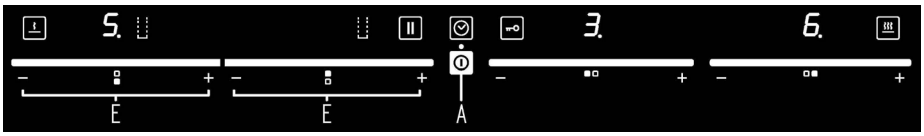
Premature turning extra powerful setting off
- Press and sliding on the cursor of the wanted zone, until you get to “0” if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.

Bridge Function



With the bridge function two separate cooking elements /inductors with the **same diameter** and **equal power** can be turned on at the same time and controlled with only one operation.

Activating Bridge Function
Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0:
- Simultaneously press anywhere on the slider (E) of the zones (1-2).
- Now two zones work together, cooking level is shown on zone’s display, the display of the controlled zone turns off and the leds to the right of respective displays turn on to indicate that the function is active.



- When the function is active it’s possible setting timer, but the led lights on only near the control zone, moreover it’s not possible setting a particularly powerful cooking function.

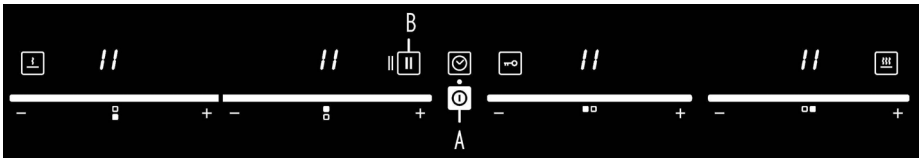
Deactivating Bridge Function
The end of the Bridge Function can be done by repeating the simultaneous

selection of both cooking elements (the same as activation).
If the bridge function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level “0” and can then be set again.

Pause function

The execution of the function is only possible if at least one zone is on. The pause condition may also be activated with cooking zone specific errors, here, the error display is hidden. Also residual heat indication, special messages such as A, P or no pan are hidden; the pause display has priority. If there is a general error during the pause, the control switches off and terminates the mode.

Activating the Pause function
- Press the sensor (B), the led to the left of it lights on.
- All displays show the symbol “II” and all operations are locked.



While the Pause function is active:
- Any Timer (also Egg-timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED’s such as Timer, multi-zone, ... keep on glowing according to their status.

The pause mode can only be active for maximum 10 min. If the pause mode is not deactivated within 10min the control switches off automatically. Throughout the pause time the (A) button can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.

Interruption of Pause function
- Press (B).
- Within 10 seconds press any key.

The condition before the pause mode is restored.

Recall function

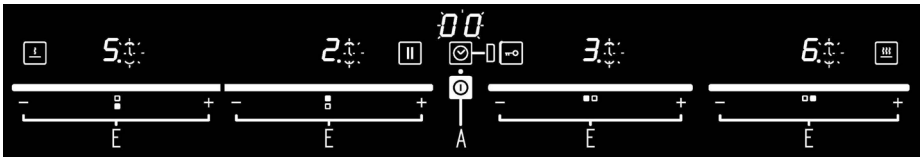
If the control was accidentally switched off through the main switch (A) all settings can be restored using the recall function. After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press the pause button (B) in order to recall the settings. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

Timer

Use of timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation.

Turning timer on
- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Press the timer’s sensor ON/OFF (D), the symbol “00” blinks at the timer’s display.

The timer symbol blinks near the display at all active zones.



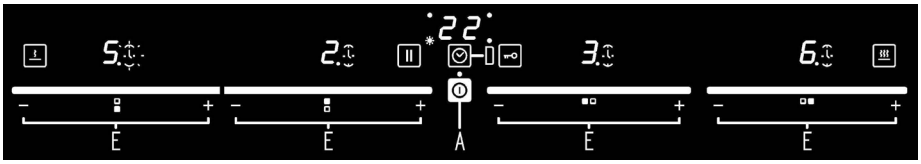
- Press the cursor (E) of the cooking zone where you want to set timer, the timer’s led blinks near the display.
- The timer’s value is set by adjusting on the zone’s cursor.

Sliding to the right the value increases, sliding to the left the value decreases in intervals of 1 minute.
- When the finger is removed from the cursor, the timer starts to count the set time.

The cooking level is shown at the indicator.
The led near the timer’s display indicates that the timer is active.

If the timer is set for more cooking zones, the zone with shorter remaining time will be indicated by the led to the right of the zone and by the led near the timer’s

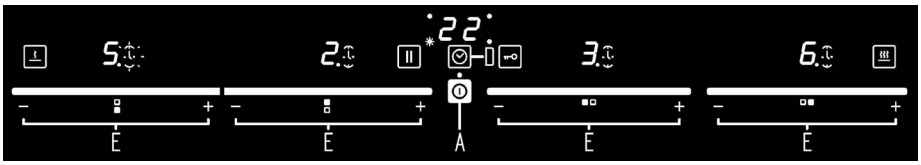
display blinking, while the ones of the other zones light on steady.



Operation time can be set for each hotplate separately.

Changing preset cooking time
- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Touch timer's sensor ON/OFF(D).
- By sliding the finger on the cursor (E) of the chosen cooking zone, the time is changed in intervals of 1 minute.
- Removing the finger from the cursor, the cooking zone works according to the new set cooking time.

Checking remaining cooking time
- The shorter remaining time is always shown on the timer's display and the corresponding zone is recognized by the led blinking. Or the shorter time is of the alarm and no led blinks.



<u>To see the remaining time of the other zones at which the timer is set</u>:
- Press the sensor (D)
- Press (only once) any point of the cursor (E) of the cooking zone of which you want to know the remaining time.
- The remaining time of the selected zone will be shown on the timer's display.

Turning timer off
When preset time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off. The acustic segnal can be turned off by pressing any sensor or it turns off automatically after 2 minutes.

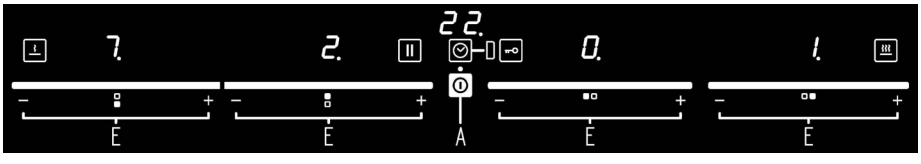
If you want to switch off the timer prior the end of preset time:
- Touch timer's sensor ON/OFF(D).
- By pressing the extreme lower position of the cursor for 2 seconds, the set time will be deactivated. The set time can be also deactivated in intervals of 1 minute, sliding on the whole field of the cursor.
- The led near timer's display turns off and the timer is deactivated.

<u>The timer has three positions:</u>
- If you press it one time, it's possible setting time or to see the remaining time of any zone (doing the instructions above)
- If you press it 2 times, it's possible setting alarm (doing the instructions reported in the alarm's chapter)
- If you press it 3 times, the shorter remaining time is shown.

<u>Alarm timer function</u>

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

Timer setting
With the hob off:
- Touch the sensor (A) to activate the cooking hob.
- By pressing timer's sensor ON/OFF (D) 2 times, you activate the alarm.
- By sliding the finger on the cursor (E) of any cooking zone, you set the wanted time.



The alarm's remaining time is shown even though you turn off the cooktop.

Switching the alarm off
After the set time the acustic signal turns on in intervals, and can be turned off by

pressing any sensor, or it turns off by itself after 2 minutes.

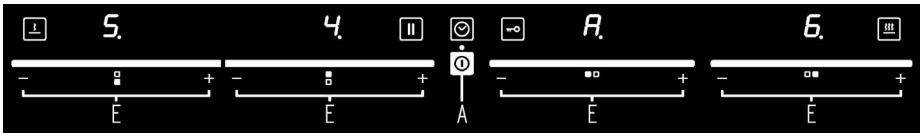
If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:
- The cooktop must be turned on.
- Press timer's sensor ON/OFF (D) 2 times.
- Slide on the cursor (E) of any cooking zone to the left until the value »0«. The alarm turns off.

Heat up time automatic

When automatic cooking mode is activated the hotplate will operate at maximum power for a limited period of time and then automatically switch to the reduced power level to resume cooking. It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between „A" and the selected continuous cooking level on the display.

As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.



Once the time from the chart below expires, the function is switched off and "A" disappears.
You can also switch the automatic cooking mode off anytime by bringing power setting to "0".

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. power	40''	1'12''	2'	2'56''	4'16''	7'12''	2''	3'12''

Safety switch off

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hours lapse prior safety switch off	8,5	6,5	5,5	4,5	3,5	3	2,5	2	1,5

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols "0", or "H" in case there is any remaining heat left.
In such cases switch the hotplate off by touching the slide sensor (F) at the start, bring the power setting to "0".

Example:
Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 4 hour and a half.

Protection from overheating

Induction hotplate is also fi tted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

Safety functions and error display

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
E03 + continuous tone, or	Continuous key activation, control switches off after 10s. Liquid or cookware on glass above control.	Clean glass ceramics. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
U400	Wrong connection. Input voltage >300V.	Inspection mains connection. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
ER20	Flash error. Flash Rom check sum wrong. Programming options wrong. Component part error Touch control. Transmission of wrong configuration data.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
Er22	Key evaluation defect, Touch control switches off after 3.5-7.5s. Short circuit or interruption near the key evaluation.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
Er31	Configuration data wrong. TC assignment to induction series wrong. No or partial functions. Automatic configuration of filter boards caused by wrong TC type. Component part error on TC or filter board	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
Er47	Communication error between TC und induction. TC defect. TC cable not correctly plugged on or defect. Power unit defect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
Er36	Short circuit at the temperature sensor of the TC.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Er37	Return of sliding register signals to select, segment or relay triggering incorrect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Er42	5V at the controller outside the valid range or too much variance.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
EA	Cooling body temperature sensor not plausible One control pulse recognized on switched-off cooktop. AD converter defect. Component part error on power unit.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E2	Over-temperature cooktop. Cooktop overheated (cooking with empty pan) Return heat on coil sensors > switch-off threshold.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E4	Configuration not plausible.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E5	Mains voltage signal invalid. Power unit defect. Picoflex or tube not correctly. plugged on or cable defect. Filter board defect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E6	Power unit defect. Picoflex or tube not correctly. plugged on or cable defect. Filter board defect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E8	Fan defect. Component part error.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E9	Mechanic rupture of PT sensor. Resistance value drifting off. Power unit defect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E3	User Display: Pot inaplicable. This error can have several modul-internal reasons.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E7	Sub LIN error between filter and power unit.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB

Fig.1

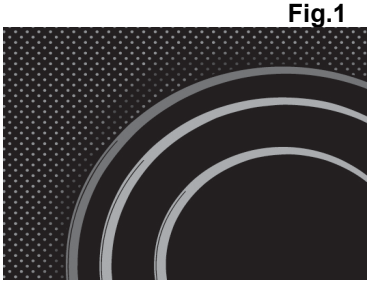


Fig.2

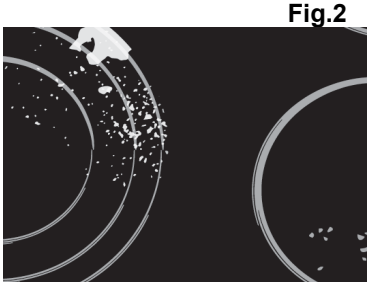


Fig.3

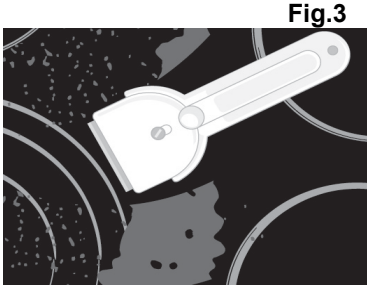


Fig.4

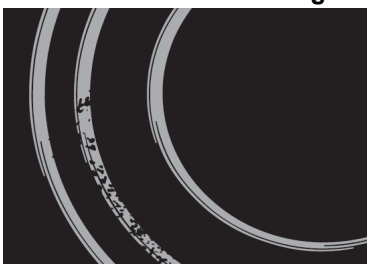


Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.
Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

El fabricante implementa mejoras continuamente.
Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este manual pueden variar sin aviso previo.

Estimado cliente:

La placa de cocción en vitrocerámica empotrable está destinada al uso doméstico. Para el embalaje de nuestros productos utilizamos materiales que respetan el medio ambiente y son reciclables y aptos para la eliminación o destrucción. Estos materiales llevan las indicaciones correspondientes. Para el desguace del aparato se recomienda entregarlo a una empresa de recuperación de aparatos »fuera de uso« con el fin de evitar la contaminación del medio ambiente.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso están dirigidas al consumidor y en ellas se describe el aparato y cómo utilizarlo. Como abarcan diferentes tipos o modelos, algunas características podrían no aplicarse a su aparato en particular.

Instrucciones de conexión

La conexión debe realizarse siguiendo las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y según las normas vigentes. El trabajo puede ser ejecutado sólo por personal especializado.

Etiqueta

La etiqueta de datos está colocada en la parte inferior del aparato.

Protección contra incendio

El aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.

Advertencias importantes 34
Instalación de la placa de cocción 35
Conexión a la red eléctrica 36
Características técnicas 37
Placa de cocción en vitrocerámica 39
Gestión de la placa de cocción 39
Tablas de errores 45
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción 46

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red pueden ser ejecutados sólo por personal especializado.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento.
  No permitir que los niños se acerquen al aparato. Advertirles sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza lardo o aceite (ej. patatas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima.
- No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- La placa en vitrocerámica no debe utilizarse como encimera de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie.
- No apoyar sobre la placa por inducción objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden recalentarse.
- No preparar los alimentos en recipientes de plástico o de aluminio. No apoyar objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción en vitrocerámica.
- Evitar que los cables eléctricos de otros aparatos entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guardar debajo del aparato objetos sensibles a los cambios de temperatura (ej. detergentes, spray etc.).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. En caso de defectos, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica.
- En caso de interferencias, desconectar el cable de alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato ha sido fabricado de acuerdo con los estándares de seguridad en vigor.
- Este electrodoméstico no puede ser utilizado por niños ni por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no disponen de la experiencia y los conocimientos necesarios, sin supervisión y sin haber recibido las instrucciones de uso necesarias para utilizarlo por parte de la persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La placa de cocción no se puede activar a través de temporizadores externos ni sistemas de control remotos.

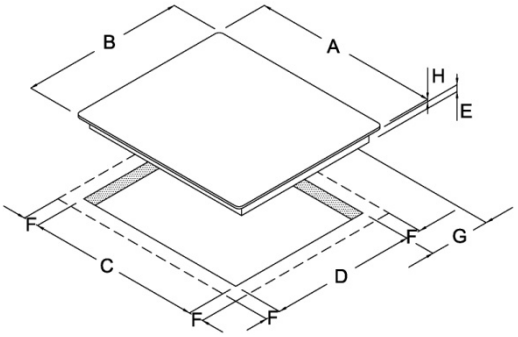
El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.
La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

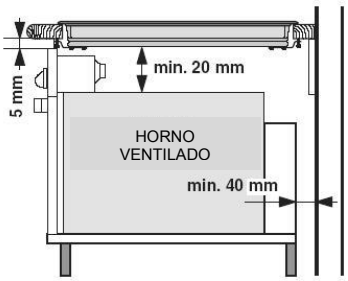
Advertencias importantes

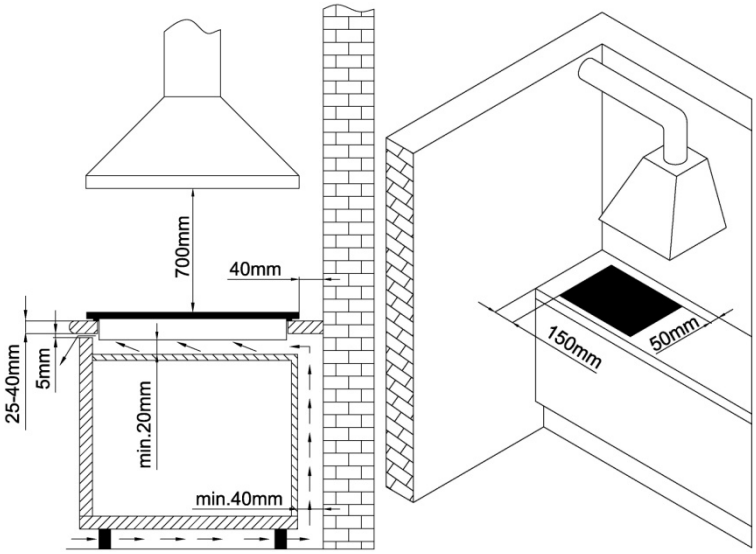
- El empotrado del aparato y la conexión a la red eléctrica pueden ser ejecutados sólo por personal cualificado.
- El revestimiento de las paredes del aparato empotrable debe estar tratado con colas resistentes a 100°C (en caso contrario, podría cambiar de forma y color).
- El aparato se puede empotrar sobre la encimera de trabajo si el ancho del mueble supera los 600mm.
- Después del montaje, el aparato debe permitir el acceso a los dos elementos fijados, partiendo desde abajo.
- Los muebles suspendidos de la cocina deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de la campana. La distancia mínima es 700mm.
- Sobre la encimera de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza respetando la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel de la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo.

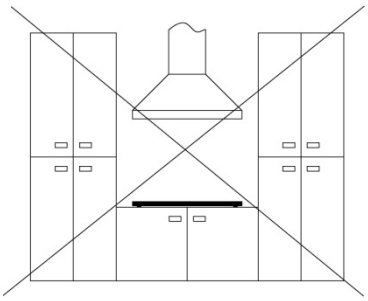
Medidas del corte del panel de la placa de cocción por inducción empotrable



A	750 mm
B	465 mm
C	740 mm
D	455 mm
E	45 mm
F	10 mm
G	50 mm
H	1,6 mm







- La placa de cocción se puede empotrar sólo en una encimera de 25 a 40mm de espesor.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe estar dotado de una barra horizontal distante 20mm de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la placa de cocción debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble el corte debe ser de una altura mínima de 50 mm a lo ancho de todo el mueble.
- El empotrado del horno debajo del panel de cocción es posible sólo para los hornos con ventilador de enfriamiento.

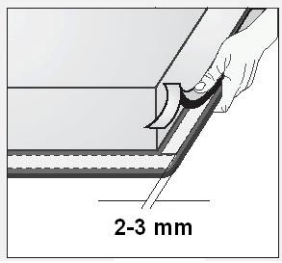
Antes de instalar el horno, quitar del área de la abertura la pared posterior del mueble.
En la parte delantera la abertura debe ser de un mínimo de 5mm.

Posición de la junta de poliuretano expandido

Antes de empotrar el aparato en la encimera, en la parte inferior de la placa de cocción se debe encolar la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.
Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.

La junta se debe instalar de la siguiente manera:

- Quitar la película de protección de la junta.
- Encolar la junta sobre la parte inferior del vidrio, a 2-3mm del borde.
- La junta se debe encolar a lo largo de todo el borde y no se debe superponer en los ángulos.



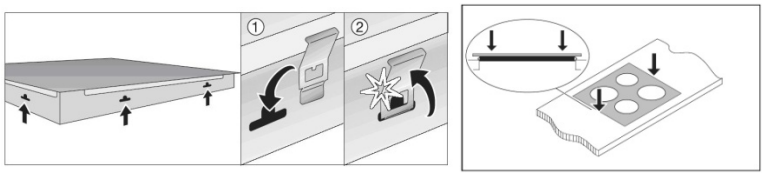
- Evitar cualquier contacto del vidrio con objetos filosos durante la instalación de la junta.

Procedimiento de empotrado

- La encimera debe ser perfectamente plana.
- Proteger las superficies cortadas.

Conectar la cocina a la red de alimentación (ver las instrucciones para la conexión).

- Introducir los muelles incluidos de serie en los alojamientos correspondientes.
- Poner la placa de cocción sobre la abertura que se cortó anteriormente.
- Empujar con fuerza contra la encimera.



Conexión a la red eléctrica

- La conexión eléctrica puede ser ejecutada sólo por personal especializado. La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con las normas.
- Para acceder a los conectores, es necesario abrir la tapa de los conductores.
- Antes de realizar la conexión, verificar si el valor de tensión indicado en la etiqueta coincide con el valor de tensión de la red.
- La etiqueta de la placa vitrocerámica está situada en la parte inferior.
- El aparato funciona si está conectado a una corriente alterna de 220-240V ~.
- Para realizar una conexión fija a la red, es necesario instalar entre el electrodoméstico y la red un dispositivo omnipolar de corte. Este dispositivo de garantizar una separación entre los contactos que interrumpa el suministro en caso de sobretensión de categoría III.
- Para garantizar la seguridad en caso de incendio, los aparatos de este tipo sólo se pueden empotrar entre un mueble más alto que el aparato y un mueble que posea su misma altura.
- Proteger los componentes de conexión eléctrica y los componentes aislados contra el riesgo de contacto.

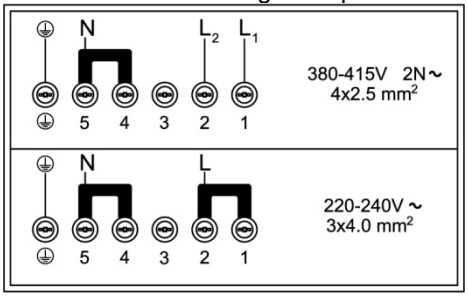
Adaptación básica de los sensores al ambiente

Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

¡ATENCIÓN!
Antes de cada intervención hay que desconectar el aparato de la red eléctrica. El aparato se debe conectar siguiendo el esquema, de acuerdo con la tensión de red. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al pasador de la conexión a tierra.
El cable de conexión debe pasar por la brida de protección contra movimientos accidentales.

Esquema de conexión

Para la conexión se pueden utilizar:
• cables revestidos de goma tipo HO5RR-F con conductores color amarillo/verde,
• cables revestidos de goma tipo HO7RN-F con conductores color amarillo/verde.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo	FHI 754 4I ST CTX
Ancho:	750 mm
Conexión eléctrica	220-240 V~ o 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tipo de interruptores	Sensores electrónicos
Zonas de cocción (mm/kW)	
Izquierda al frente	184x220 / 2,1 (P=3,7)
Izquierda atrás	184x220 / 2,1 (P=3,7)
Derecha atrás	210 / 2,3 (P=3,7)
Derecha al frente	180 / 1,85 (P=3,0)
Potencia total (kW)	7,4

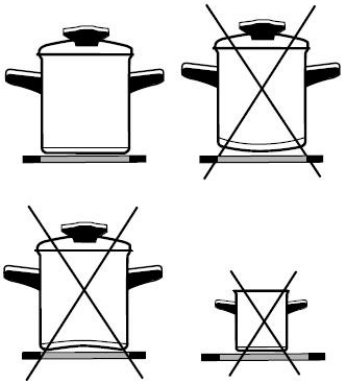
P= Potencia máxima

Principio de funcionamiento de la placa de cocción

- En la placa de vitrocerámica hay cuatro zonas de cocción. La superficie es plana y sin bordes para no acumular suciedad.
- El panel de cocción está dotado de zonas de cocción por inducción de altas prestaciones. El calor se genera directamente en el fondo de la olla, donde más se necesita, sin pérdidas en la superficie de vitrocerámica. De esta manera el consumo energético resulta mucho menor que en las zonas de cocción estándar que funcionan según el principio de calentamiento.
- La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla calentada directamente. Este calor se indica (después del apagado) como »calor residual«. El calentamiento en la zona de cocción por inducción está asegurado por la bobina de inducción instalada debajo de la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; en el fondo de las ollas (que pueden ser magnetizadas) se encuentran los vórtices de la corriente, que las calientan.

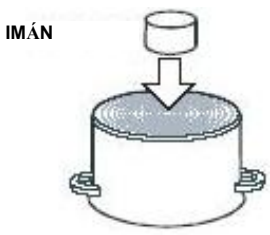
¡IMPORTANTE!
Si sobre la placa de cocción caliente se derraman azúcar o alimentos muy azucarados, limpiarla de inmediato con una rasqueta mientras todavía esté caliente. De esta forma se evitan posibles daños en la superficie de vitrocerámica. No limpiar la superficie de vitrocerámica aún caliente con productos químicos: podría dañarse.

Ollas adecuadas para la placa de cocción por inducción



- Las zonas de cocción por inducción requieren el uso de ollas adecuadas.
- Las ollas deben colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Las ollas que aseguran la inducción son de acero, esmaltadas de acero o de arrabio. Las ollas de acero con fondo de cobre o aluminio y las vajillas de vidrio no son adecuadas.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.
- **Comprar sólo ollas que presenten la indicación »apta para la cocción por inducción«.**

Zonas de cocción	Ø mín. fondo olla	Ø máx. fondo olla
184x220 mm	145 mm	180 mm
Ø 210 mm	150 mm	210 mm
Ø 180 mm	145 mm	180 mm



Experimento con imán
Con un pequeño imán es posible verificar si el fondo de la olla se magnetiza. Utilizar ollas en cuyo fondo el imán permanezca.

Reconocimiento de las ollas
Una de las ventajas de las placas de cocción por inducción es el reconocimiento de las ollas. Si en la zona de cocción no hay ollas o hay ollas de un diámetro menor que el de la zona, no se desperdicia energía eléctrica. Al encendido de la placa de cocción, en el indicador aparece el símbolo de cocción “U”. Si en un plazo de 10 minutos se coloca una olla sobre la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende en el nivel programado.
En el momento en que la olla se quita de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Si en la zona de cocción se coloca una olla de menor diámetro y la zona la detecta, se utilizará sólo la energía necesaria para calentar el

diámetro de la olla.

La placa de cocción se daña:
- si está encendida y se deja vacía o con ollas vacías;
- si se utilizan ollas no adecuadas (ej. con fondo no plano o de **diámetro demasiado pequeño).**
- No utilizar ollas de arcilla, ya que rayan la superficie de vitrocerámica.
- Cuando la olla se coloca sobre la placa de cocción, ésta debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor sin que su superficie se dañe.
- Para la cocción y la fritura se deben utilizar ollas que se puedan magnetizar, es decir, de acero, esmaltadas de acero o de arrabio. Es la única forma de asegurar el buen funcionamiento de la cocción por inducción.

Niveles de cocción

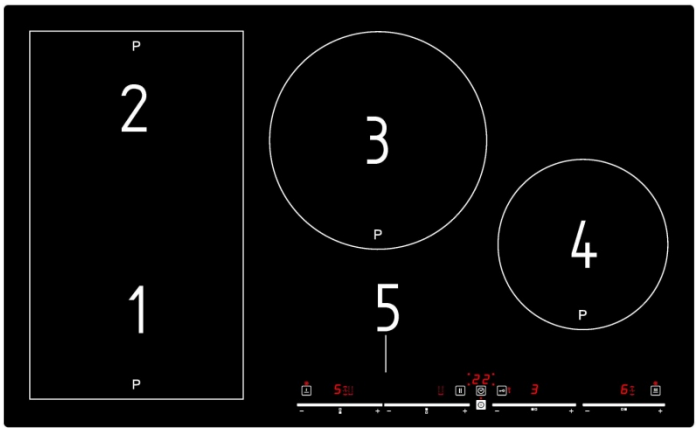
Es posible seleccionar nueve niveles de potencia para las zonas de cocción.
En la tabla se indican algunos ejemplos.

Nivel	Intención
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Mantenimiento de alimentos calientes, cocción de pequeñas cantidades de alimentos
3	Cocción lenta (continuación de la cocción después del calentamiento fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades
6	Cocción para asar o dorar alimentos
7-8	Cocción para asar alimentos
9	Comienzo de la cocción, asado
A	Calentamiento rápido automático
P	Cocción particularmente potente para grandes cantidades de alimentos

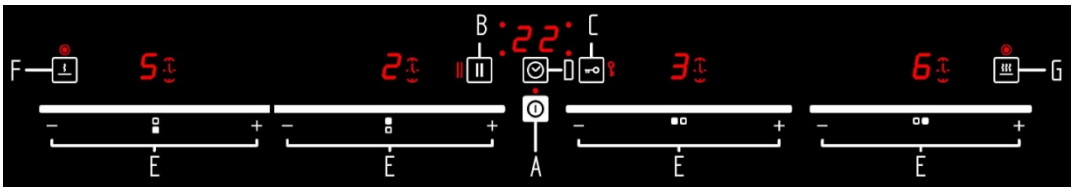
CONSEJOS PARA EL AHORRO ENERGÉTICO

- Cuando se compra una olla, el diámetro indicado es el diámetro superior o el de la tapa, que es mayor que el fondo de la olla.
- Las ollas a presión son particularmente indicadas para el ahorro energético porque gracias a la presión interna elevada cocinan en menos tiempo. Además, con tiempos de cocción breves, las vitaminas de los alimentos se conservan mejor.
- En las ollas a presión debe haber suficiente líquido para evitar recalentamientos que podrían dañar tanto las ollas como la placa de cocción.
- Tapar las ollas con tapas adecuadas.
- Utilizar ollas del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se va a cocinar. El uso de una olla por la mitad implica un derroche de energía eléctrica.

PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA



1. Zona de cocción por inducción delantera izquierda
2. Zona de cocción por inducción posterior izquierda
3. Zona de cocción por inducción posterior derecha
4. Zona de cocción por inducción delantera derecha
5. Unidad de mando de la placa de cocción



Elementos de gestión de la placa de cocción

A. Sensor de encendido/apagado de la placa de cocción
B. Sensor activación pausa
C. Sensor activación llave
D. Sensor activación (-) timer
E. Cursor
F. Sensor activación función Keep Warm (42 °C)
G. Sensor activación función Keep Warm (74 °C)

Funcionamiento del cursor

0

Semivalor

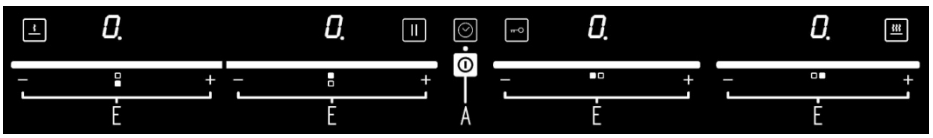
Valor máximo

Gestión de la placa de cocción

- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No poner objetos sobre la superficie de los sensores (comunicación de errores).
- La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

Encendido de la placa de cocción

- Pulsar el sensor (A) al menos 1 segundo. La placa de cocción se enciende y todos los indicadores de potencia muestran el nivel »0«.



Si en 10 segundos no se realiza ninguna elección, la placa de cocción se apaga.

Encendido de las zonas de cocción

Cuando el usuario enciende la placa de cocción con el sensor de (A), dispone de 10 segundos para elegir la zona de cocción deseada.

- Tocar el cursor (E) de la zona de cocción deseada para seleccionar un nivel de cocción entre 1 y 9.

Al pulsar el cursor una vez, se activa el valor asociado al punto de contacto. Deslizar el cursor con el dedo hacia la derecha para aumentar el valor del nivel de cocción y hacia la izquierda para reducirlo. Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción se calienta en función del nivel de potencia seleccionado. Manteniendo pulsado un punto del cursor durante al menos 3 segundos, se activa el sistema de cocción automático (ver el capítulo de calentamiento rápido automático).

Modificación del nivel de potencia de las zonas de cocción

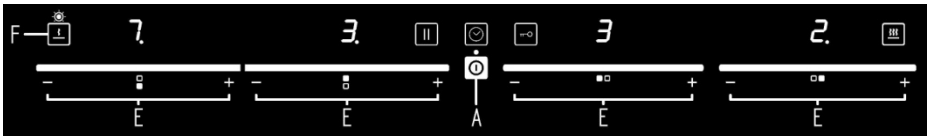
- Tocar el cursor (E) de la zona de cocción deseada, o deslizar el dedo sobre él para modificar el nivel de potencia.
- Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción sigue calentándose en función del nivel de potencia seleccionado.

Función Keep-Warm

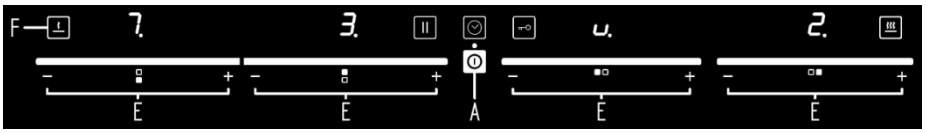
Esta función se puede utilizar para mantener calientes los alimentos ya cocinados. La zona de cocción elegida funciona a baja potencia.

Activación de la función Keep Warm (42 °C):

- Pulsar el sensor (F). El led que hay sobre la tecla parpadea.

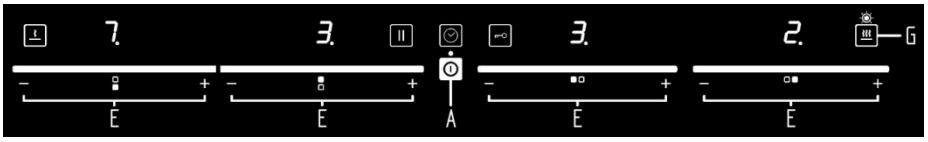


- En 5 segundos, pulsar el cursor de la zona de cocción elegida.
- En la pantalla de la zona de cocción aparece la indicación “u.”.

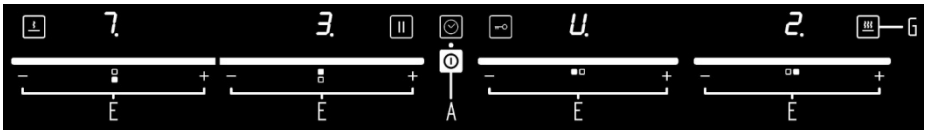


Activación de la función Keep Warm (74 °C):

- Pulsar el sensor (G). El led que hay sobre la tecla parpadea.



- En 5 segundos, pulsar el cursor de la zona de cocción elegida.
- En la pantalla de la zona de cocción aparece la indicación “U”.



Desactivación de la función Keep Warm:
Para desactivar esta función, hay que modificar el nivel de cocción de la zona activada.

Apagado de las zonas de cocción

Pulsar el inicio del cursor (E) de la zona de cocción elegida para seleccionar el nivel de potencia »0«. Se activa una señal acústica para confirmar que la zona de cocción se ha apagado.

Apagado de la placa de cocción

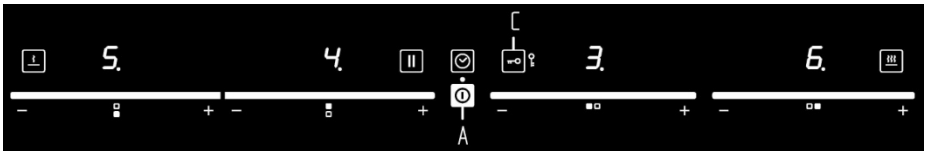
- La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando el sensor (A).
- La señal acústica se activa y todos los indicadores, excepto los de las zonas de cocción que aún están calientes, se apagan. La letra ‘H’ indica que en dichas zonas aún existe calor residual.
- Si se apaga la placa antes de que se complete la cocción, es posible aprovechar el calor residual para ahorrar energía eléctrica.

Bloqueo unidad de gestión / protección para niños

Activar el bloqueo de seguridad para impedir el funcionamiento y que se utilicen las zonas de cocción. De este modo el bloqueo funciona también como dispositivo de seguridad para los niños.

Bloqueo de la unidad de control

- Es posible activar el bloqueo si la placa de cocción está encendida.
- Para desactivar el bloqueo, es necesario mantener pulsado el sensor (C) durante 3 segundos; el led de la derecha de la tecla se ilumina.



- El bloqueo de seguridad protege todos los sensores contra el accionamiento involuntario, excepto el sensor de encendido y apagado de la placa (A) y el sensor de bloqueo (C).
- Al apagar la placa de cocción cuando el bloqueo está activado, la función de bloqueo permanece memorizada hasta que se vuelve a encender la placa.
- Las alarmas que se activan al cumplirse el tiempo de temporización se pueden apagar sin desbloquear la pantalla pulsando una tecla cualquiera.
- Si el usuario apaga la placa involuntariamente, dispone de 6 segundos para encenderla, desbloquearla pulsando la tecla de llave y pulsar la tecla de pausa (B) para restablecer la situación previa al apagado (función Recuperación).

Desbloqueo de la unidad de control

• Para desbloquear la unidad, pulsar el sensor (C) durante 2 segundos; la señal acústica avisa que la unidad de control se ha desbloqueado. El led que hay a la derecha del sensor se apaga.

Indicación de calor residual

Al desactivar la zona de cocción caliente o apagar la placa de cocción, aparece la indicación »H« para indicar que »**la zona de cocción está caliente**«. El tiempo durante el cual la indicación permanece encendida se calcula en función del nivel de cocción y depende del tiempo que la zona de cocción ha estado activada. En algunos casos, es posible que la zona de cocción esté caliente aunque la indicación “H” se haya apagado, por ejemplo, cuando se produce un corte de corriente o si el usuario olvida una olla que contiene alimentos calientes sobre la zona de cocción.
Atención: ¡peligro de quemaduras!

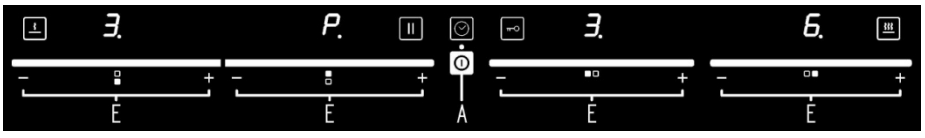
Programación de cocción particularmente potente (zona de cocción con símbolo “P”)

Para una cocción rápida se puede utilizar la cocción particularmente potente, en las zonas de cocción indicadas. Con la potencia adicional, es posible calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos. Después del encendido, la potencia adicional se activará durante 10 minutos.
Con la cocción rápida activada, la potencia de una de las zonas de cocción es limitada. Lo muestra el indicador de nivel de potencia, que alterna la potencia de cocción elegida con la potencia limitada debida a la cocción rápida en la otra zona de cocción.

Encendido de la cocción particularmente potente

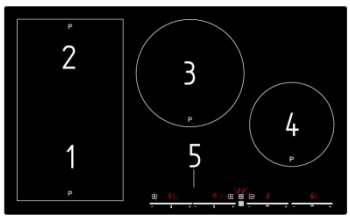
- Tocar el cursor (E) de la zona de cocción deseada o deslizar el dedo hasta alcanzar la potencia máx. P por encima del nivel 9. La potencia adicional de cocción está activada.

En la pantalla aparece la indicación »P« y, a los 10 minutos, la potencia cambia automáticamente al nivel de cocción 9.



Apagado de la potencia adicional antes de tiempo
La función de potencia adicional se puede desactivar en cualquier momento modificando el nivel de potencia de cocción.

Función Bridge

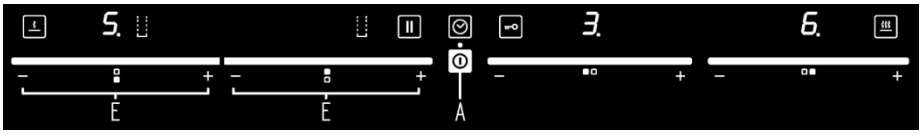


Con esta función es posible gestionar dos zonas de igual diámetro y potencia. Ambas zonas se activan al mismo tiempo y solo se pueden controlar desde una de ellas.

Encendido de la función Bridge
Tanto si el nivel de cocción de ambas zonas es distinto como si es 0:

- Pulsar al mismo tiempo un punto cualquiera de los cursores (E) de las dos zonas seleccionadas que se desean combinar (zonas 1-2).
- Ahora ambas zonas funcionan de modo combinado, en la pantalla de la zona de control se visualiza el nivel de cocción, en la pantalla de la zona controlada se apaga y los leds de la derecha de las pantallas se encienden para indicar que la

función está activada.



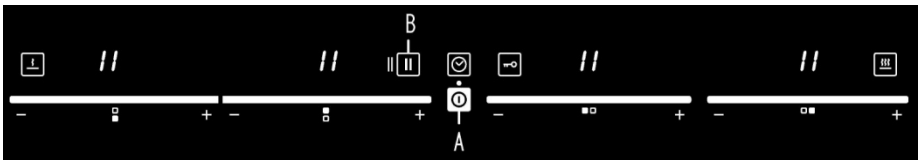
- El timer también se puede programar cuando esta función está activada; el led que se encuentra cerca de la zona de control se enciende y no será posible programar la función de cocción con potencia adicional.

Apagado de la función Bridge
Pulsando al mismo tiempo un punto de los cursores (E) de las dos zonas de cocción deseadas, se desactiva la función y en las pantallas de ambas zonas aparece la indicación “0.”.

Función pausa y recuperación

Cuando esta función está activada, todos los mensajes que aparecen en la pantalla (errores, A, P, H, etc.) se apagan porque la indicación de pausa (II) tiene prioridad. Durante la pausa se desactivan también los timers. Los leds que están activados al lado de las pantallas permanecen iluminados.

Activación Pausa:
- Pulsar el sensor (B), el led situado a la izquierda de la tecla se enciende.
- En todas las pantallas aparece la indicación “II” y todas las operaciones se bloquean.



Durante la función pausa
- Los timers ya programados se bloquean y se vuelven a activar al desactivar la función.
- El calentamiento automático y la función Booster se apagan.
- El cálculo del calor residual y el limitador del tiempo de funcionamiento permanecen activados.
- El resto de LEDS (timer, multi circuito, etc.) permanecen encendidos según el estado de la función asociada.

La función pausa puede permanecer activada hasta 10 minutos como máximo. Si la pausa continúa después de dicho tiempo, el control se apaga. La zona de cocción se puede encender o apagar en cualquier momento con el sensor (A), al hacerlo la función pausa se desactiva.

Desactivación de la modalidad pausa
• Pulsar (B).
• En 10 segundos, pulsar una tecla cualquiera.
Se restablece la condición previa a la modalidad de pausa.

Función de recuperación

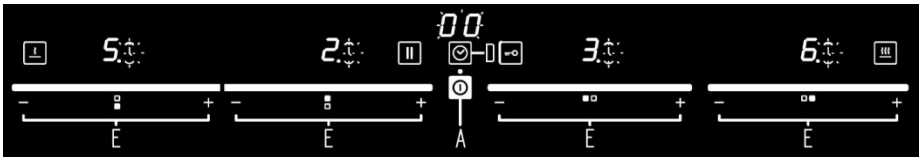
Utilizando esta función es posible memorizar rápidamente la programación si el operador apaga el control por error pulsando el sensor (A).
Tras el apagado, el operador dispone de 6 segundos para volver a encender el control y de 6 segundos más para pulsar (B).
La función de recuperación sólo se puede utilizar cuando hay al menos una zona de cocción (nivel de cocción > 0) activada e independientemente de que el bloqueo de las teclas esté o no activado.

Timer

El reloj para la cocción por tiempo de la placa facilita la cocción.

Encendido del reloj
- La placa de cocción y la zona en la que se desea programar el timer deben estar encendidas (nivel de cocción >0).
- Pulsar el sensor de encendido y apagado del timer (D): en la pantalla del timer parpadea el símbolo “00.”.

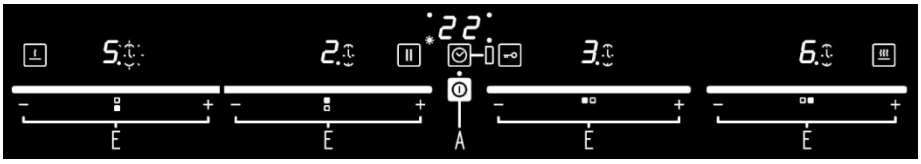
En todas las zonas activadas, al lado de la pantalla, parpadea la indicación del timer.



- Pulsar el cursor (E) de la zona de cocción en la que se desea programar el timer, el led del timer parpadea al lado de la pantalla.
- Regular el área del cursor para programar el valor del timer.
  Deslizar el dedo hacia la derecha para aumentar el valor y hacia la izquierda para reducirlo con intervalos de 1 minuto.
- Al retirar el dedo del cursor, el timer inicia la cuenta del tiempo programado. En el indicador aparece el nivel de cocción.

El led que hay al lado de la pantalla del timer indica que está activado.

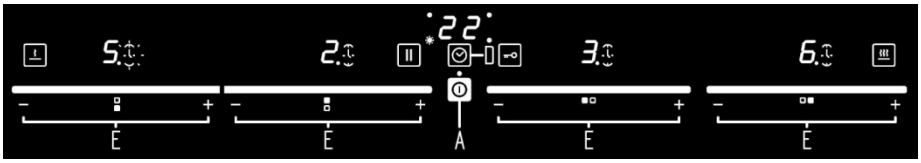
Cuando se programan varias zonas de cocción por tiempo, el led de la derecha de la pantalla de la zona con menor tiempo residual y el led situado al lado de la pantalla del timer parpadean, mientras que los leds de las demás zonas permanecen encendidos fijos.



El tiempo de cocción se puede programar de modo independiente en cada una de las zonas de cocción.

Modificación del tiempo de cocción programado
- El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Tocar el sensor de encendido y apagado del timer (D).
- Deslizar el dedo sobre el cursor (E) de las zonas de cocción elegidas. El tiempo de cocción cambia con intervalos de 1 minuto.
- Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción funciona con el nuevo tiempo de cocción programado.

Tiempo residual
- La pantalla del timer muestra siempre el menor tiempo residual y el led de la zona correspondiente parpadea. Si el menor tiempo residual corresponde al del avisador, los leds no parpadean.



Para conocer el tiempo residual de otras zonas en las que el timer está activado:
- Pulsar el sensor (D).
- Pulsar (una vez) un punto del cursor (E) de la zona de cocción en la que se desea conocer el tiempo residual.
- En la pantalla del timer se visualiza el tiempo residual de la zona de cocción seleccionada.

Ajuste del timer
Al cumplirse el tiempo de funcionamiento programado, se activa la señal acústica y la zona de cocción se apaga. La señal acústica se puede apagar pulsando uno de los sensores o bien automáticamente a los 2 minutos.

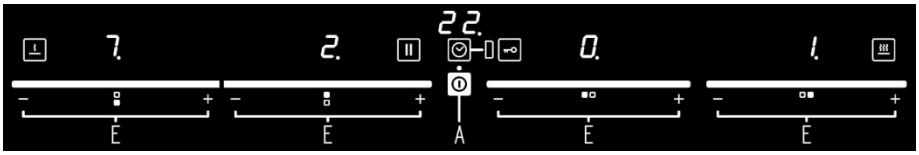
Desactivación del timer antes de que se cumpla el tiempo programado:
- Tocar el sensor de encendido y apagado del timer (D).
- Mantener pulsado el extremo inferior del cursor durante 2 segundos para desactivar el tiempo programado. El tiempo programado se puede desactivar con intervalos de 1 minuto deslizando el dedo sobre el campo del cursor.
- El LED situado al lado de la pantalla del timer se apaga y el timer se desactiva.

El timer posee tres posiciones:
- Pulsarlo una vez para programar el tiempo o ver el tiempo residual de una de las zonas de cocción (siguiendo las instrucciones anteriores)
- Pulsarlo dos veces para programar el avisador (siguiendo las instrucciones del capítulo dedicado al avisador)
- Pulsarlo 3 veces para ver el menor tiempo residual.

Timer como avisador

El timer se puede utilizar como avisador por más que ya se esté utilizando para la cocción temporizada.

Programación del avisador
El panel de cocción y las zonas de cocción deben estar encendidos.
- Pulsar dos veces el sensor de encendido y apagado del timer (D) para activar el avisador.
- Deslizar el dedo sobre el cursor (E) de una de las zonas de cocción para programar el tiempo deseado.



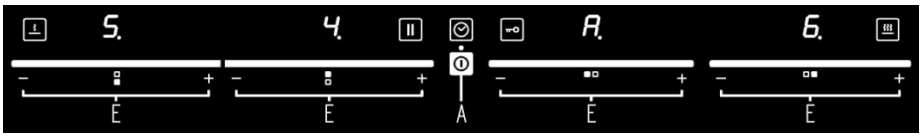
- El tiempo residual del avisador permanece visible aunque la placa de cocción se apague.

Apagado del avisador
Terminado el tiempo programado, se activa la señal acústica intermitente, que se puede apagar pulsando cualquier sensor; si no, se apaga sola a los 2 minutos.
Si se desea apagar el avisador antes del tiempo programado:
- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulsar dos veces el sensor de encendido y apagado del timer (D).
- Deslizar el dedo sobre el cursor (E) de una de las zonas de cocción hacia la izquierda hasta el valor »0«. El avisador se apaga.

Calentamiento rápido automático

Si esta función está activada, la zona de cocción funciona a potencia máxima durante un determinado periodo de tiempo que depende del nivel de potencia seleccionado y, a continuación, pasa automáticamente al nivel de potencia elegido para la siguiente cocción. El sistema de cocción automático se puede activar en todos los niveles de todas las zonas de cocción, excepto en el nivel “9” donde la potencia máxima es constante.

- Mantener pulsado el cursor (E) de la zona de cocción elegida durante al menos 3 segundos para ver la indicación “A” de activación del sistema de cocción automático.
  El nivel de cocción pulsado será el nivel de cocción de la zona al finalizar el calentamiento rápido.
- En la pantalla aparecen de modo alterno la indicación “A” y el nivel de cocción seleccionado.



Al cumplirse el tiempo indicado en la tabla, la función se desactiva y la indicación “A” se apaga. El sistema de cocción automática se puede desactivar en cualquier momento modificando el nivel de potencia de cocción.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo de calentamiento automático (min)	0,7	1,2	2	3	4	7	2	3

Apagado de seguridad

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas antes del apagado de seguridad	8,5	6,5	5,5	4,5	3,5	3	2,5	2	1,5

El funcionamiento a la máxima potencia de cada zona de cocción es limitado (ver la tabla de arriba). Cuando la zona de cocción se apaga por el mecanismo de seguridad, se encenderá la indicación “0”, o “H” si hay calor residual.
La zona de cocción se puede apagar con el cursor (E) para programar el nivel de cocción.

Ejemplo:
Se programa la zona de cocción en el nivel de cocción 5, y la placa se deja en funcionamiento. Si no se cambia de nivel, a las 3,5 horas el mecanismo de seguridad apaga la placa de cocción.

Aparato de seguridad contra el recalentamiento

La placa de cocción por inducción está dotada de un aparato de seguridad contra el recalentamiento que protege la parte electrónica.
El aparato de seguridad funciona en varios niveles.

Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, primero se activa el ventilador en dos niveles. Si no es suficiente, la potencia particularmente fuerte se desactiva para bajar el nivel de cocción de algunas zonas, o bien el aparato de seguridad contra el recalentamiento la apaga del todo.
Cuando la superficie se enfríe, estará nuevamente disponible toda la potencia de las zonas de cocción.

Funciones de seguridad y señalización de errores

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN ERROR	ELIMINACIÓN
E03 + sonido continuo **o bien**	Al activar la tecla de modo continuo, la unidad de control se apaga a los 10 segundos. Hay líquidos o utensilios de cocina sobre el cristal de la zona de control.	Limpiar el cristal. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
U400	Conexión incorrecta. Tensión >300V.	Controlar la conexión de red. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
ER20	Defecto en el controlador o en su memoria, funcionamiento anómalo de la pantalla táctil. Error al enviar los datos de configuración.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
ER22	Detección defectuosa de la tecla. La placa se apaga después de 3.5-7.5 segundos Corto circuito o interrupción cerca del sensor capacitivo.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
Er31	Configuración de datos incorrecta. Asignación errónea de la pantalla táctil de inducción. Ninguna función o funciones parciales. Configuración automática de las tarjetas del filtro, el tipo de pantalla táctil es incorrecto. Error de un componente de la pantalla táctil o de la tarjeta del filtro.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
Er47	Error de comunicación entre la pantalla táctil y el módulo. Defecto de la pantalla táctil. El cable de la pantalla táctil está mal conectado o es defectuoso. Defecto de la unidad de potencia.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
Er36	Corto circuito en el sensor de temperatura de la pantalla táctil.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
Er37	Retorno de señal de registro al cursor para seleccionar, relé o segmento no enganchado.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
Er42	La unidad del controlador supera por 5 V el rango válido o la diferencia es excesiva.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
EA	Los datos enviados por el sensor de temperatura del cuerpo de refrigeración no son coherentes. Un impulso de control apaga la placa. Se genera un impulso de control con la placa apagada. Defecto del convertidor AD. Error de un componente de la unidad de potencia.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E2	Placa recalentada. Placa recalentada (cocción con olla vacía) Calor de retorno en los sensores de las placas > del umbral de apagado.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E4	Configuración irregular, no coherente.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E5	Señales erróneas de tensión de alimentación. Unidad de potencia defectuosa. Picoflex o tubos incorrectos. Clavija o cable defectuosos. Tarjeta del filtro defectuosa	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E6	Unidad de potencia defectuosa. Picoflex o tubos incorrectos. Clavija o cable defectuosos. Tarjeta del filtro defectuosa.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E8	Ventilador defectuoso. Error de un componente.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E9	Rotura mecánica del sensor PT. Valor de resistencia fuera de control. Unidad de potencia defectuosa.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.

E3	Pantalla para el usuario: Olla no compatible. Existen varias causas internas del módulo que generan este error.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E7	Error Sub LIN entre el filtro y la unidad de potencia.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.

Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

Fig.1

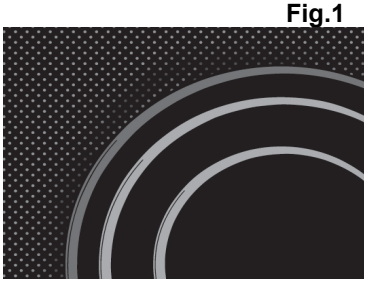


Fig.2

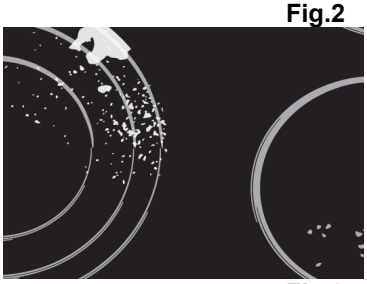


Fig.3

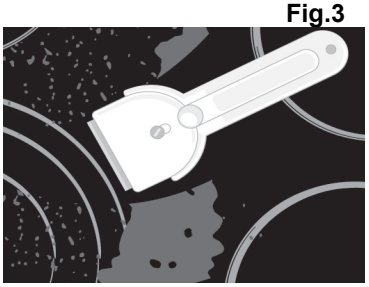


Fig.4

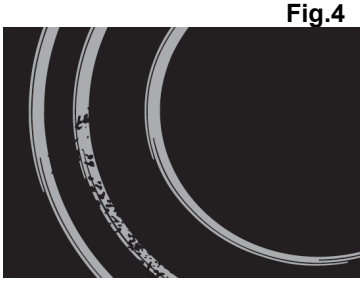


Fig.5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).

Atención: no utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente.

Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta. El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.

Advertencia: Estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.

LIB30446